



---

Restaurant  
PARKHOTEL







## *Herzlich willkommen*

in der Großgaststätte „Parkhotel“ Weißer Hirsch

Wir sind bestrebt, durch vorbildliche gastronomische Leistungen und hohe Gastlichkeit,

Ihnen den Aufenthalt in unseren Räumen  
so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und freuen uns  
auf Ihr Wiederkommen.

Direktor und Mitarbeiter  
der Großgaststätte „Parkhotel“  
Weißer Hirsch

# TAGESKARTE

Preisstufe III  
ab 18.4.1983

Warme Küche von 11.30 bis 14.30 Uhr

16.00 bis 22.00 Uhr

Kalte Küche von 16.00 bis 23.00 Uhr

|   |        |
|---|--------|
| Kraftbrühe, Bierflocken, Hühnerfl. Weißbrot | 1.85 M |
| Ungarische Goulaschsuppe mit Weißbrot       | 1.05 M |
| Ukrainische Soljanka mit Weißbrot           | 1.90 M |

|  |        |
|--|--------|
| Kräuterquark mit Butter und Kartoffeln     | 1.85 M |
| 2 Rühreier mit Spinat und Kartoffeln       | 3.25 M |
| Makkaroni m. Bierschinkenwürfel, ger. Käse | 2.75 M |
| pikante Nierchen mit Rotkraut,             |        |

|                |        |
|----------------|--------|
| Kartoffelpüree | 3.85 M |
|----------------|--------|

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Beefsteak in Sahne, junge Erbsen, |        |
| Kartoffelpüree                    | 4.10 M |

|  |        |
|--|--------|
| Pökeldickbein ausgelöst, Meerrettich, Klöße, |        |
| Sauerkraut                                   | 4.55 M |

|   |        |
|---|--------|
| Kaslerbraten m. Mischgemüse, Kartoffeln | 3.50 M |
|---|--------|

|   |        |
|---|--------|
| Luzerner Schnitzel (gef. m. Bierschinken, |        |
| Käse), junge Erbsen, Kartoffeln           | 4.85 M |

|  |        |
|--|--------|
| Ungarischer Goulasch m. Apfelrotkraut, Klöße | 3.90 M |
|--|--------|

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Sauerbraten m. Apfelrotkraut, Klöße | 3.90 M |
|-------------------------------------|--------|

|  |        |
|--|--------|
| Goldbroiler m. jungen Erbsen, Kartoffeln | 5.45 M |
|--|--------|

## Kinderessen

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Beefsteak in Sahne, Kartoffelpüree | 2.75 M |
|------------------------------------|--------|

## Werte Gäste !

Alle warmen Speisen, außer Kinderessen, beinhalten eine Portion Frischkostsalat. Wir bitten Sie, sich diesen selbst am Salatbuffett zusammen zu stellen.

## Kalte Küche

|  |        |
|--|--------|
| pikanter Eiersalat mit Schinkenstreifen, |        |
| Butter und Brot                          | 2.80 M |

|  |        |
|--|--------|
| Rindfleischsalat "Budapester Art" Weißbrot | 3.50 M |
|--|--------|

|   |        |
|---|--------|
| Geflügelsalat m. Ananas, Pfirsich, Weißbrot | 4.65 M |
|---|--------|

|   |        |
|---|--------|
| gemischte Schinkenplatte m. Butter u. Brot, |        |
| pikante Beilage                             | 3.15 M |

|  |        |
|--|--------|
| Schweinebraten, Meerrettich, Butter, Brot, |        |
| pikante Beilage                            | 3.55 M |

|   |        |
|---|--------|
| Gebackenes Schweineschnitzel, pik. Beilage, |        |
| Mayonnaisensalat                            | 3.40 M |

|  |        |
|--|--------|
| Kaslerbraten m. Mayonnaisensalat, Frischkost | 3.55 M |
|--|--------|

|   |        |
|---|--------|
| gem. Käseplatte m. Butter, Brot, Paprikasalat | 3.50 M |
|---|--------|

|   |        |
|---|--------|
| Hackepeter mit Eigelb, Butter und Brot, |        |
| pikante Beilage                         | 2.50 M |

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Broiler mit Butter und Brot | 4.20 M |
|-----------------------------|--------|

Für die Richtigkeit der Preise und Kalkulation  
zeichnen verantwortlich:

Beyers - Stellvfr.  
Gastr. Ltr.

Borchers-K.





# ABENDKARTE

# GETRÄNKEKARTE

## Alkoholfreie Getränke

|              |      |   |         |
|--------------|------|---|---------|
| Selter       | 0.33 | l | - .35 M |
| × Cola       | 0.3  | l | - .57 M |
| Apfel-Orange | 0.2  | l | - .78 M |

## Bier

|                  |      |   |         |
|------------------|------|---|---------|
| Dreadner Pilsner | 0.25 | l | - .63 M |
| Dreadner Pilsner | 0.5  | l | 1.25 M  |

## Spirituososen

2 cl

4 cl

|                        |       |   |        |
|------------------------|-------|---|--------|
| + Weinbrand Goldkrone  | 1.10  | M | 2.20 M |
| Nordhäuser Doppelkorn  | - .82 | M | 1.64 M |
| + Lunikoff             | - .70 | M | 1.40 M |
| + Brokat               | - .60 | M | 1.20 M |
| Eierlikör              |       |   | 1.70 M |
| + Apfelkorn            | - .90 | M | 1.80 M |
| Radeberger Bitterlikör | - .65 | M | 1.30 M |
| Beonekamp              | - .70 | M | 1.40 M |

Yuccel-Orange

- .72 M

1.40 M

Bayrisch Kräuterlikör

- .65 M

1.30 M

Falkenbräu

- .65 M

1.30 M

Compa-Orange

- .65 M

1.30 M

# WEINKARTE

## Weißwein

### Schoppen

### Fl.

|                  |       |        |         |
|------------------|-------|--------|---------|
| * Muskateller    | Ung.  |        | 9.75 M  |
| Morer Tausendgut | Ung.  | 2.11   | 11.-- M |
| * Müller-Thurgau | DDR   |        | 8.10 M  |
| Mameia           | Rum.  | 2.62 M | 9.10 M  |
| * Loznitza       | Bulg. |        | 9.15 M  |

## Rotwein

|                 |      |        |         |
|-----------------|------|--------|---------|
| * Le Grande     | Alg. | 3.40 M | 11.90 M |
| <i>Cabernet</i> |      | 2.20   | 7.85 M  |

## Wermutwein

|                            |        |         |
|----------------------------|--------|---------|
| * Deutscher Wermutwein rot | 3.32 M | 11.60 M |
| Deutscher Wermutwein weiß  | 3.82 M | 12.40 M |
| <i>Trillo rot</i>          |        | 15.85 M |

## DeSSERTwein

|         |          |         |
|---------|----------|---------|
| Cotnari | Rumänien | 10.35 M |
|---------|----------|---------|

## Schaumwein

|                            |     |         |
|----------------------------|-----|---------|
| Grande Cuveé süß           | DDR | 23.50 M |
| Schloß Wackerbarth trocken | "   | 25.50 M |
| * Picco Grande Cuveé       | "   | 6.75 M  |



### Küchengeränke

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 1 Tasse Kaffee kompl.             | -.94 M |
| 1 Kannchen Kaffee kompl.          | 1.88 M |
| 1 Kannchen Malzkaffee             | -.70 M |
| 1 Kannchen Kakao                  | 1.80 M |
| 1 Kannchen Tee mit Zucker/Zitrone | -.90 M |
| 1 Kannchen Tee mit Zucker         | -.70 M |

### Eis

|  |        |
|--|--------|
| 1 Portion Streicheis Schokolade<br>mit Schlagsahne | 1.80 M |
| 1 Portion Streicheis Frucht<br>mit Schlagsahne     | 1.80 M |
| 1 Eisbecher  | 3.15 M |
| 1 Portion Vanilleeis m. Schlagsahne                | 1.70 M |
| 1 Portion Schlagsahne                              | 1.30 M |

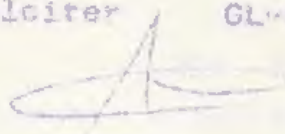
|           |                 |        |
|-----------|-----------------|--------|
| Beilagen: | Salzkartoffeln  | -.15 M |
|           | Mayomaisensalat | -.55 M |
|           | Kartoffelklöße  | -.55 M |
|           | feine Erbsen    | -.85 M |
|           | Mischgemüse     | -.85 M |
|           | Apfelrotkraut   | -.70 M |
|           | Sauerkraut      | -.45 M |

für die Richtigkeit  
der Preise und Kalkulationen

BORCHERS  
Küchenleiter

WAUER  
GL-Gastronomie

28.03.1983







In unserem Hause erwarten Sie folgende  
gastronomische Einrichtungen:

TANZBAR

Für Brigadefeiern empfehlen wir Ihnen die „Grotte“ (60 Pers.)  
sowie unsere Nischen (20 Pers.)

GROSSER SAAL

BLAUER SAAL

Hier führen wir für Sie Veranstaltungen  
verschiedener Art durch

ROKOKO-BAR

HOTEL – RESTAURANT

WALDCAFÉ

KONZERTPLATZ WEISSER HIRSCH

Öffnungszeiten und Sonderveranstaltungen  
entnehmen Sie bitte unseren Aushängen in der Hotelhalle  
und der Tagespresse





GROSSGASTSTÄTTE  
PARKHOTEL WEISSER HIRSCH  
8051 · Dresden · Tel. 36851